

Tarte aux poireaux saumon

- 1 pâte Brisée
- 2kg de poireaux
- 25g de beurre demi-sel
- poivre, noix de muscade
- saumon (de quoi recouvrir tout le plat à tarte)
- un peu de lait
- un petit pot de crème fraîche
- un peu de fromage rapé
- un oeuf

Commencer par faire la pâte et la faire reposer une heure au frais.

Émincer les poireaux et les mettre dans une cocotte avec le beurre au fond. Remuer et faire chauffer à feu doux pendant vingt minutes, le temps que le tout réduise. Ajouter les 4/5 de la crème fraîche, quelques pincées de poivre et une cuillère à café de muscade. Laisser mijoter à nouveau jusqu'à faire une compotée. Les poireaux doivent être fondants.

Faire cuire la pâte dans un moule à tarte beurré. Laisser refroidir un peu puis verser les poireaux dessus.

Couvrir le tout du saumon. Battre un œuf dans un bol. Ajouter le gruyère, le lait et le fond de crème fraîche restant. Étaler partout sur le saumon. C'est ce mélange qui va faire que le saumon ne sèchera pas.

Mettre au four dix minutes le temps que cela gratine.